ہوم میڈ براؤنی

اجزاء

چھ کھانے کے چمچ مکھن ان سالٹڈ

ایک کپ چینی

ایک تہائی کپ کوکو پاؤڈر

دو کھانے کے چمچ پانی

ایک چائے کا چمچ ونیلا ایسنس

دو عدد انڈے

ایک کپ میدہ

ایک چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر

ایک چوتھائی چائے کا چمچ نمک

ترکیب

ایک پین کو مکھن سے گریس کریں بٹر پیپر لگا دیں

--

مکھن چینی کو اچھی طرح بیٹ کر لیں

کوکو پاؤڈر پانی اور ونیلا ایسنس کو اچھی طرح بیٹ کریں

انڈوں کو اچھی طرح پھینٹ لیں ا سمیں میدہ بیکنگ پاؤڈر
مکس کر کے ملائم مکسچر بنا لیں کوکو پاؤڈر ونیلا ایسنس
والا مکسچر بھی ڈالیں مکھن چینی ا چھی طرح مکس کر لیں

اب اس مکسچر کو بٹر پیپر لگے پین میں پھیلا کر ڈال لیں

اب پریشر ککر کے پیندے میں ایک کپ پانی ڈال دیں بیچ میں
کوئی اسٹینڈ رکھ دیں۔ ککر کی سیٹی اور ربڑ نکال لیں ڈھکن
بند کر دیں.

اب ککر کو 20 منٹ چلنے دیں درمیانی آنچ پر۔

20 منٹ میں براؤنی تیار ہو گی

براؤنی نکالیں کسی جالی پر رکھ کر ٹھنڈا کرلیں

اب سرونگ پلیٹ میں رکھ کر بٹر پیپر اتار دیں۔

اب براؤنی پر آئیس کریم ڈال دیں یا پسی چینی چھڑک کر سرو کریں

0307-8162003